



Madlavning ved hold 4 d. 6-2-2019

Tema: Øl i mad

Bacon-øl kål

Sutteben med tzaziki-salat og stegte kartofler

Pandekagetårn med chokolade og friske bær

Bacon-øl kål

Ingridienser:

1 Spidskål

20 g Smør

1 spsk. Honning

100 g Bacon

Lidt Citronsaft

1 Stout øl



Steg bacon af i små strimler.

Skær kål groft.

Kom kål på panden sammen med honning, citron, lidt salt og øl i bunden- lad det snurre i 2-5 minutter.



Madlavning torsdag d. 6-2-2019 af Tom, John og Carsten



Sutteben med tzaziki-salat og stegte kartofler

Ingridienser:

8 Spareribs

Chili

50 g frisk Ingefær

1 dl. Akaciehonning

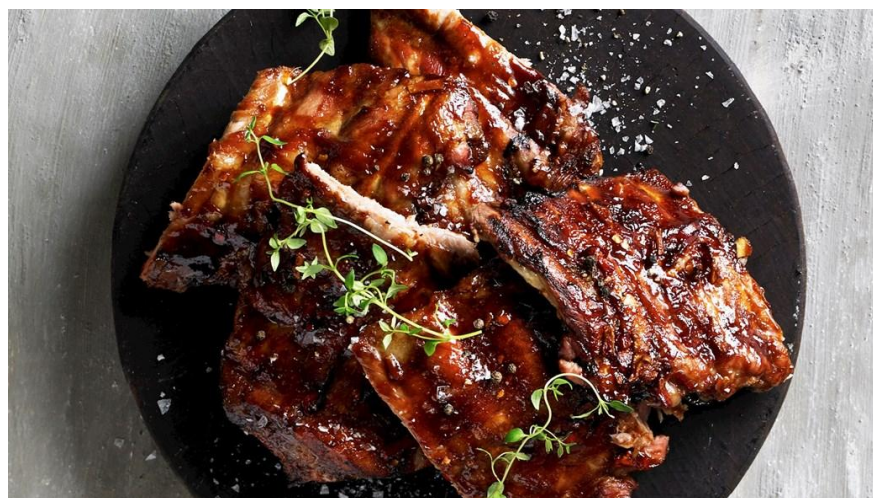
1 spsk. Tabasco

1 dl. Worcestershiresauce

1 dl. Tomatketchup

1 flaske Weiss bier

1 g Rørsukker



Tænd ovnen på 170 grader.

Hak chili og skrællet ingefær fint.

Marinade:

Bland alle ingredienser til marinaden.

Massér marinaden ind i de rå spareribs og læg dem på en bradepande.

Bages i ovnen ved 170 grader i 35 minutter. Tilsæt lidt mere marinade og steg dem færdige på en grill eller i ovnen ved 220 grader. Hold godt øje med kødet, det må gerne brune men helst ikke blive sort.

Servering:

Serveres med bacon-øl kål, tzazikisalat og stegte kartofler.

Tzatziki - græsk salat

Ingridienser:

1		Agurk
1	tsk.	Salt
4	dl.	Yoghurt naturel
0.5	dl.	Crème fraîche 38 %
3	fed	Hvidløg
1.5	tsk.	Citronsaft. friskpresset
2	spsk.	Olivenerolie
1	tsk.	Mynte, tørret

Skræl agurken og riv den på den grove side af et rivejern.

Læg agurken i en skål og strø salt på. Rør rundt og dæk den til med et lille fad som pres. Lad agurken stå koldt i ca. 10 min.

Bland yoghurt og crème fraîche. Hæl blandingen i en si beklædt med et kaffefilter. Lad den stå i ca. 2 timer eller til blandingen er halvtyk.

Skrab yoghurtblandingen ud af filteret og læg den i en skål.

Smag til med lidt knust hvidløg, citronsaft, olivenolie og evt. mynte.

Hæld agurken i en si og lad den dryppe godt af. Bland agurken og yoghurtsaucen. Smag til og krydr evt. mere.



Pandekagetårn med chokolade og friske bær:

Lækre, søde pandekager med en frisk smag af citron og kardemomme, stablet med fløjsblød chokolade og friske bær.

Pandekagedej

200 g	hvedemel
4 tsk.	sukker
tsk.	salt
tsk.	kardemomme
-	revet skal af en halv citron
3 stk	æg
2 dl.	øl eller danskvand
3 dl.	mælk
50 g	smør, smeltet og afkølet

Chokoladetopping

1 dl.	fløde
50 g	mælkechokolade
100 g	mørk chokolade
1 knsp.	havsalt

Pynt

300 g	friske bær, fx blåbær, hindbær og kirsebær
-	flormelis

Sådan gør du

1. Bland hvedemel, sukker, salt, kardemomme, citronskal i en skål. Pisk æggene sammen. Lav en lille fordybning i midten af melblanding og hæld æggene heri. Pisk æggene ind i melet og tilsæt øl/danskvand og mælk gradvist så dejen bliver jævn og uden klumper.

2. Pisk smeltet smør i dejen, lidt af gangen. Lad dejen hvile tildækket i 10-15min.

3. Varm en lille pande op og steg pandekagerne (ca. $\frac{1}{2}$ dl dej af gangen) ved middel varme 1-2 min på hver side til de er gyldne.

4. Varm fløden i en kasserolle og hak imens de to typer chokolade fint. Når fløden er varm og næsten koger tages den af blusset og chokoladen og salt tilsættes. Vent 1min og rør så i blandingen indtil chokoladen er fuldt smeltet.

5. Smør hver pandekage med den lune chokoladecreme og læg dem sammen som en lagkage med lidt friske bær imellem hver lag.

6. Slut af med et masser af friske bær på toppen og drys med flormelis lige inden servering.

